

Асортиментний каталог

| Assortment
Catalogue

125-річна експертиза для вашого успіху.

125 years expertise for your success.

1 9 0 0
2 0 2 5
1 2 5
Y E A R S

125



Шановні Клієнти!

Ось уже **125 років** компанія **Zeelandia** присвячує себе розвитку хлібопекарської та кондитерської справи. За цей час ми пройшли через чимало викликів — Перша та Друга світові війни, нищівна повінь 1953 року, пожежі на підприємствах... Проте попри все ми не зупинилися. Ми вистояли, зберегли свою справу, виростили та стали сильнішими.

Сьогодні ми, **Zeelandia в Україні**, так само, як і ви, працюємо в непростих умовах. Але наша історія вчить нас, що навіть у найтемніші часи можна знаходити сили для руху вперед. Саме тому ми хочемо поділитися з вами нашим головним джерелом сили — **натхненням і вірою в майбутнє.**

Вже понад 20 років ви — наші надійні партнери в Україні. І ми мріємо про ще не одне десятиліття спільного успіху. Наша мета — бути поруч із вами, підтримувати, допомагати розвивати бізнес, долати труднощі та відкривати нові горизонти.

Нехай жодні зовнішні обставини не зупинять ні вас, ні нас. Бажаємо вам витримки, сили та натхнення!

З повагою та вдячністю,
Команда Zeelandia Україна

Dear Customers!

For **125 years**, **Zeelandia** has been devoted to the advancement of the baking and confectionery industry. Over this time, we have faced numerous challenges — the First and Second World Wars, the devastating flood of 1953, fires at our facilities... Yet through it all, we never stopped. We endured, we preserved our mission, we grew, and we became stronger.

Today, we at **Zeelandia Ukraine**, like you, are operating under difficult circumstances. But our history teaches us that even in the darkest times, one can find the strength to move forward. That's why we want to share with you our greatest source of resilience — **inspiration and belief in the future.**

For over 20 years, you have been our trusted partners in Ukraine. And we look forward to many more decades of shared success. Our goal is to stand beside you — to support you, help your business grow, overcome obstacles, and reach new heights.

May no external circumstances stop either you or us.

We wish you endurance, strength, and inspiration.

With respect and gratitude,
Zeelandia Ukraine Team



1 9 0 0
2 0 2 5
1 2 5
Y E A R S



keep**exploring.**

Зміст | Content

Хлібні поліпшувачі Bread Improvers	4
Хлібні суміші Bread mixes	10
Закваски та цукрово-солодові сиропи Sourdough and Sugar-malt syrups	18
Заварені зернові суміші та пасти Sourdough textures and paste.....	22
Декори, включення та топінг Decors, inclusions and toppings.....	26



Змазки для форм Release Agents	30
Обладнання для нанесення змазок на форми Spraying Equipment	34

Суміші для бісквітів Sponge cake mixes	38
Суміші для кексів Cake mixes.....	42
Суміші для еклерів та профітролів Choux mixes	50
Суміші для печива Cookie mixes	52
Поліпшувачі для кондитерських виробів Confectionary improvers.....	56



Розпушувачі Baking Powders.....	58
Жирові начинки Fat based fillings	60
Заварні креми Custards	66
Начинки горіхові та насіннєві Nut and seeds fillings	70
Кондитерські начинки на водній основі Water-based fillings.....	74



Фруктові начинки зі шматочками фруктів Fruit fillings with fruits integrity	78
Фруктові джеми Fruit jams	82
Муси та суфле Bavarois and mousses	86
Овочеві начинки Vegetable filling	90
Рослинні вершки Vegetable Creams.....	92
Зв'язуючі компоненти Binding Agents.....	94
Кондитерська глазур Compounds	96

Шоколад Chocolate	100
Гелі гарячого приготування Hot jellies.....	104
Гелі холодного приготування Cold jellies	108
Цукрові покриття Sugar based coatings	112
Цукрові, шоколадні, фруктові та горіхові декори Sugar, chocolate, fruit and nut decor	116



Хлібні поліпшувачі

| Bread Improvers

Завдяки нашому досвіду ми знаємо, що потрібно виробнику для випікання найкращого хліба. Ми адаптуємо суміш поліпшувачів хліба на основі борошна та інгредієнтів, які ви використовуєте, особливостей вашої рецептури, процесу випікання та, звичайно, потреб ваших клієнтів.

With our expertise we know what you need to bake the best breads. We **tailor a blend of bread improvers** based on the flour and ingredients you use, the specification of your **recipe**, your **baking process** and of course your customer needs.



Максі Фреш | Maxi Fresh



2%

До маси борошна
To the weight of flour



10 кг (kg)

Поліпшувач **комплексної дії**: проти **мікробіологічного** псування, для подовженої **м'якості** та **свіжості**, для покращення **об'єму** та досягнення **ніжної, дрібнопористої відбіленої м'якушки**. Для тостових хлібів, для категорії "м'яких булочок" (булочки для хот-догів, гамбургерів, бейглів) та інших видів пшеничних ХБВ (батонів, багетів) з тривалим терміном зберігання (14 днів+). Рекомендується вносити в сухому вигляді в борошно при замісі тіста.

A complex improver: **against microbiological spoilage**, for prolonged **softness** and **freshness**, to improve **volume** and achieve a **delicate, fine-pored bleached crumb**. For toast breads, for the category of «soft buns» (buns for hot dogs, hamburgers, bagels) and other types of wheat bread products (loaves, baguettes) with a long shelf life (14 days+). It is recommended to add it in dry form to flour when kneading dough.

Аква Софт | Aqua Soft

Універсальний **водорозчинний поліпшувач** для приготування різних видів хліба та хлібобулочних виробів на **виробничих лініях періодичної та поточної дії**. Найкраща альтернатива для індустріального бізнесу: легко розчиняється у воді чи цукровому сиропі, поліпшує **пружно-еластичні властивості тіста**, покращує машино лабільність тіста, **збільшує водопоглинальну здатність тіста та об'єм, уповільнює процес черствіння виробів, чиста етикетка**. Рекомендується розчинити поліпшувач у воді в співвідношенні 1:5 - 1:20. Вносити розчин при замісі тіста.

Universal **water-soluble improver** for the preparation of different types of bread and bakery products **on production lines of periodic and continuous operation**. Best alternative **for industrial business**: easily soluble in water or sugar syrup, **improves elasticity properties of dough**, improves machine dough lability, **increases water absorption capacity of dough and volume, slows down the staling of products, clean label**. It is recommended to dissolve the bread improver in water in a ratio of 1: 5 - 1:20. Introduce the solution when kneading the dough.



0,3-0,5%

До маси борошна
To the weight of flour



10 кг (kg)



Гамма Вайт | Gamma White



0,3-0,5%

до маси борошна
to the weight of flour



10 кг (kg)

Універсальний **поліпшувач** для виробництва **масових сортів хліба з пшеничного борошна**: батона, подового та формового хліба; хлібобулочних виробів. **Для збільшення об'єму** виробів, **поліпшенню пористості** та **відбілювання м'якшу** хлібобулочних виробів.

Universal **bread improver** to produce **popular varieties of bread made of wheat flour**: long loaf and hearth bread; bakery products. **To increase the volume** of products, **their porosity** and **whitening of baked goods' soft part**.

Гамма Супер | Gamma Super



0,25-0,8%

до маси борошна
to the weight of flour



20 кг (kg)

Сухий концентрований **поліпшувач комплексної дії** для пшеничних сортів хліба та хлібобулочних виробів **для надання кращого об'єму та тонкої хрусткої шкоринки** готових виробів.

A dry concentrated **complex-action improver** for wheat bread and baked products to **provide better volume and a crisp crust of ready products**.

Гамма Універсальний | Gamma Universal



0,3-0,5%

до маси борошна
to the weight of flour



10 кг (kg)

Універсальний **поліпшувач для пшеничних сортів хліба** та хлібобулочних виробів.

Universal **improver for wheat bread** and baked goods.

Гамма Фреш | Gamma Fresh



1-3%

До маси борошна
To the weight of flour



10 кг (kg)

Поліпшувач **для збереження свіжості та м'якості пшеничних** хлібобулочних, здобних та листкових **виробів тривалого зберігання**. Гарантує ніжну та м'яку м'якушку, а також тонку та м'яку скоринку виробам. Ідеально підходить для круасанів, здобних булочок, рулетів, пасхальних виробів терміном зберігання від 14 днів та 3 місяців.

Improver **for preserving the freshness and softness of wheat** bread and buns, viennoiserie and puff products **for long-term storage**. Guarantees a tender and soft crumb, as well as a thin and soft crust for products. Ideal for croissants, buns, rolls, Easter products with a shelf life of 14 days and 3 months.

Глютен Стабіл | Gluten Stabile



0,1-0,5%

До маси борошна
To the weight of flour



10 кг (kg)

Поліпшувач **для послаблення клейковинного каркасу** виробів. Містить компоненти відновлювальної дії для послаблення клейковинного каркасу.

Improver **for weakening the gluten frame** of products. Contains restorative components to weaken the gluten framework.

Екстра Бейк | Extra Bake



0,3-0,5%

До маси борошна
To the weight of flour



25 кг (kg)

Універсальний поліпшувач для приготування широкого асортименту **пшеничних, житньо-пшеничних** хлібобулочних виробів для **збільшення об'єму** готового виробу.

Universal **improver** for the preparation of a wide range of **wheat, rye-and-wheat** bakery products to **increase the volume** of the ready product.

Нордікс Супер Нью | Nordix Super New



0,5-2%

До маси борошна
To the weight of flour



15 кг (kg)

Сухий поліпшувач для посилення **клейковинного каркасу тіста, листкових та дріжджових виробів, що проходять процес заморожування**. Дозволяє підвищити **стабільність тіста** та **запобігає руйнуванню структури**, зберігаючи здатність тіста відновлювати свої властивості після розморожування та зберігати їх під час охолодження.

Dry improver for puff pastry and yeast-leavened baked products that undergo freezing. Improves the stability of the dough and prevents its structure damage, maintaining the ability of the dough to restore its properties after defrosting.

Пробацет | Propatset



0,3-0,6%

До маси борошна
To the weight of flour



10 кг (kg)

Концентрований поліпшувач **для запобігання пліснявіння та картопляної хвороби**. Призначений для хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів.

Concentrated improver **to prevent mold and potato disease**. Designed for bakery and flour confectionery.

Рай Фреш | Rye Fresh



0,5%

До маси борошна
To the weight of flour



10 кг (kg)

Поліпшувач **для подовження свіжості та м'якості** житньо-пшеничних та пшенично-житніх сортів хліба. **Комплекс ферментів**, що входить до складу поліпшувача **дозволяє уповільнити процес черствіння хліба** та скоротити повернення з торгових точок.

Improver **to prolong the freshness and softness** of rye-wheat and wheat-rye breads. **The complex of enzymes** included in the improver allows you **to slow down the process of stale bread** and reduce returns from outlets.

Рута Рай | Ruta Rye



Сухий концентрований поліпшувач
для подовження свіжості та надання більшого об'єму житнім та житньо-пшеничним сортам хліба.

A dry concentrated improver **for longer freshness and increased volume of rye and wheat-rye** varieties of bread.



1%

До маси борошна
To the weight of flour



25 кг (kg)

Софт Тач | Soft Touch



Інноваційний поліпшувач для надання **бездоганності традиційним здобним виробам, паскам, булочкам для гамбургерів та хот-догів, тостовому хлібу та булочним виробам. Подовжує свіжість та м'якість** виробів до 7-14 днів, **надає м'якушу рівномірної дрібнопористої структури та гарного об'єму**, оздоблює вироби **витонченим ванільним смаком та ароматом.**

An innovative improver to create **flawless traditional pastry, Easter cakes, hamburger and hot dog buns, toast bread and bun goods. Extending the freshness and softness of the products up to 7-14 days, gives the soft part of bread a uniform fine-porous structure and good volume**, enriches the products **with a refined vanilla flavor and aroma.**



1-3%

До маси борошна
To the weight of flour



10 кг (kg)

Супер Софт | Super Soft



Сухий **поліпшувач** для приготування **гамбургерів, хот-догів та інших видів хлібобулочних виробів із характерною тонкою шкоринкою та ніжним м'якушем.**

A dry **improver** for the preparation of **hamburgers, hot dogs and other types of baked goods with a characteristic thin crust and delicate crumb.**



1%

До маси борошна
To the weight of flour



25 кг (kg)

Хлібні суміші

| Bread mixes

Незалежно від того, виробляєте ви **хліб чи дрібноштучні вироби: для заморожування, випічки або споживання в свіжому вигляді** в промислових масштабах, Zeelandia пропонує все необхідне для впровадження інновацій у вашу продукцію.

Whether you produce **bread or bread rolls for freezing, baking or fresh consumption** on an industrial scale, Zeelandia offers everything you need to bring innovation to your products.





Балтійський Мікс | Baltic Mix

Суміш для приготування **житніх, житньо-пшеничних** та **пшенично-житніх** сортів хліба та хлібобулочних виробів **із темним, вологим м'якушем**.

Mix for the preparation of **rye, rye-wheat** and **wheat-rye** varieties of bread and bakery with a dark, moist crumb.



20%

До маси борошна
To the weight of flour



20 кг (kg)

Корент Європа | Korent Europe



Концентрована суміш для приготування багатьох видів **вишуканого фруктового хліба та здобних виробів з насиченим жовтим м'якушем та цитрусовим ароматом**. Суміш можна поєднувати з сухофруктами та іншими інгредієнтами, крім того вона **підходить для приготування заморожених напівфабрикатів**.

A concentrated mix for the preparation of many kinds of **exquisite fruit bread and rich fermented products with deep yellow crumb and citrus aroma**. The mix can be combined with dried fruit and other ingredients; besides, it is also **suitable for the preparation of frozen semi-finished products**.



5-15%

До маси борошна
To the weight of flour



15 кг (kg)

Красті | Crusty



15%

До маси борошна
To the weight of flour



20 кг (kg)

Суміш для приготування **вишуканих бездріжджових листкових виробів.**

Mix for preparation of exquisite **unleavened puff pastry.**

Крафен | Krafen



20%

До маси борошна
To the weight of flour



20 кг (kg)

Суміш для приготування **берлінських пончиків та донатів.**

A mixture for the preparation of **krapfens** and **donuts.**

Крафен Світ | Krafen Sweet



15%

До маси борошна
To the weight of flour



20 кг (kg)

Концентрована суміш для приготування **берлінських пончиків та донатів із характерним жовтим м'якушем та солодким смаком.**

Concentrated mix for the preparation of **krapfens and donuts with a characteristic yellow crumb and sweet taste.**

Круасан Зерновий | Cereal Croissant



Суміш для приготування **зернових листкових виробів (слойок, паличок Гріссіні)** та **круасанів**.

Mix for preparation of **puff pastry with cereals (puff rolls, Grissini sticks)** and **croissants**.



30%

До маси борошна
To the weight of flour



25 кг (kg)

Мульти Злак Цибуля | Multi Zlak Onion



Зернова суміш для приготування **оригінального цибулевого** хліба та різноманітних хлібобулочних виробів **з надзвичайним смаком та ароматом цибулі та кропу**.

Grain mix for the preparation of **original onion** bread and various bakery products **with exceptional taste and aroma of onions and dill**.



50%

До маси борошна
To the weight of flour



25 кг (kg)

Панетон Верона | Panettone Verona



Суміш для виробництва **здобних хлібобулочних виробів**: панетонів, кексів Коломбо та Пандоро, пасок, хали, козонаку, солодкої фокаччі, бріошей, булочок, французьких круасанів, пирогів, штруделів, донатів, пончиків, штоленів, солодких гріссіні. Надає виробам **тривалої супер-м'якості, неперевершеної смакоароматики та особливо ніжної, вологої текстури**.

Mix for the production of **rich fermented goods**: panettone, Easter cakes "Colombo", Pandoro, Easter cakes, challah bread, cozonac, sweet focaccia, brioche, buns, French croissants, pies, strudels, donuts, friedcakes, stolen, sweet grissini. Provides products with **long-lasting super-softness, unrivaled flavor and a particularly delicate, moist texture**.



10-30%

До маси борошна
To the weight of flour



10 кг (kg)

Паномікс Прокорн | Panomix Procorn



Суміш для приготування вишуканого **темного багатозернового хліба, збагаченого кальцієм, фосфором, натрієм та магнієм.**

Mixture for the preparation of exquisite **dark multi-grain bread enriched with calcium, phosphorus, sodium and magnesium.**



50%

До маси борошна
To the weight of flour



25 кг (kg)

Паноплюс Вітал | Panoplus Vital



Суміш для приготування **різноманітних темних сортів хліба та різноманітних хлібобулочних виробів збагачених багатозерновим наповненням.**

A mixture for the preparation of **various dark varieties of bread** and various bakery products **enriched with multigrain mixture.**



10-20%

До маси борошна
To the weight of flour



25 кг (kg)

Паноплюс Кернеброт | Panoplus Kernebrot



Суміш для приготування **багатозернових темних сортів хліба та різноманітних хлібобулочних виробів з яскраво вираженим смаком злаків.**

Mix for the preparation of **multi-grain dark bread varieties** and a variety of bakery products with a **pronounced taste of cereals.**



25%

До маси борошна
To the weight of flour



15 кг (kg)

Паноплюс Темний | Panoplus Dark



25%

До маси борошна
To the weight of flour



25 кг (kg)

Суміш для приготування **різнотзернових темних** сортів хліба та різноманітних хлібобулочних виробів із **хрумкою шкоринкою, темним та приємним на смак м'якушем** із вмістом зерен та злаків, які містять **корисні для організму харчові волокна, макро- та мікроелементи**.

Mixture for the preparation of **multi-grain dark** bread and a variety of baked goods with a **crisp crust, dark and palatable crumb containing grains and cereals** offering macro- and micronutrients, as well as fibers useful for the body.

Суміш Гречана Темна | Buckwheat Mix Dark



15-20%

До маси борошна
To the weight of flour



10 кг (kg)

Суміш для **гречаного хліба** та хлібобулочних виробів із **насиченим гречаним смаком та солодовим екстрактом**.

Mix for **buckwheat bread** and bakery products with **rich buckwheat flavor** and **malt extract**.

Суміш Гречаний Хліб | Buckwheat Bread Mix



30%

До маси борошна
To the weight of flour



10 кг (kg)

Суміш для **гречаного хліба** та хлібобулочних виробів із **насиченим гречаним смаком**.

Mix for **buckwheat bread** and bakery products with **rich buckwheat flavor**.

Суміш Ягеллонська | Mix Jagiellonski

Суміш для виробництва **пшеничного хліба тривалого бродіння з високою пористістю м'якішу та хрусткою шкоринкою**, з особливим зовнішнім виглядом та смаком. Чиста етикетка.

A **wheat bread** mix for **long fermentation** method **with a high porosity of crumb** and **crispy crust**, with a distinct appearance and taste. Clean label.



20%

До маси борошна
To the weight of flour



25 кг (kg)



Тост Мікс | Toast Mix



Суміш для виробництва **тостових хлібів, булочок для гамбургерів, хот-догів та дрібноштучних булочних виробів з вологим еластичним м'якушем**. **Уповільнює процес черствіння**, сприяє формуванню дрібнопористого м'якуша, білого кольору, покращує формостійкість тістових заготовок та об'єм готових виробів.

A mix for the production of **toast breads, hamburger buns, hot dogs** and **small sized bakery products with moist elastic crumb**. **Slows down the stale process**, promotes the formation of finely porous pulp, white, improves the shape stability of dough blanks and the volume of finished products.



8-10%

До маси борошна
To the weight of flour



20 кг (kg)



Фієста Маїс | Fiesta Maize

Кукурудзяна суміш на заквасці для виробництва різноманітних хлібних, листкових, булочних, здобних виробів та сніків.

Sourdough corn mix for the production of a variety of bread, puff, bakery, pastry products and snacks.



15-20%
До маси борошна
To the weight of flour



10 кг (kg)

1 9 0 0
2 0 2 5
1 2 5
Y E A R S



Закваски та цукрово-солодові сиропи

| Sourdough and Sugar-malt syrups

У Zeelandia ми пропонуємо **широкий асортимент заквасок та цукрово-солодових сиропів**, які покликані допомогти покращити якість та консистенцію хлібобулочних виробів. Крім того, наші закваски та цукрово-солодові сиропи допоможуть вам зменшити витрати на рецептуру, складність виробництва та зекономити час.

At Zeelandia, we offer a **broad range of sourdoughs and sugar-malt syrups** that are designed to help improve the quality and consistency of your bread products. In addition, our sourdough and sugar-malt syrups may help you to reduce recipe costs, production complexity, and production time.



Zeelandia

Голден Нектар | Golden Nectar



Бурштиновий **цукрово-солодовий сироп** для надання апетитної вологої, волокнистої структури булочним та здобним виробам, подовження їх свіжості та збагачення смаку в натуральний спосіб.

Amber **sugar-malt syrup** to give an appetizing moist, fibrous structure to bakery and pastry products, prolong their freshness and enrich the taste in a natural way.



5-40%

До маси борошна
To the weight of flour



14 кг (kg)

Браун Нектар | Brown Nectar

Темний цукрово-солодовий сироп для забезпечення розкішної соковитої текстури хлібобулочних виробів: кисло-солодких житніх та заварних сортів, подовження їх свіжості та підсилення смаку в натуральний спосіб. У кондитерському виробництві сироп використовується для досягнення вишуканої текстури виробів: ніжної розсипчастої – у печиві; особливо вологої та м'якої – у кексах, тістечках та пряниках; гладенької та шовковистої – у кремах, ганаш та помадках.

Dark sugar-malt syrup to provide a luxurious juicy texture to bread products: sweet and sour rye and brewing type breads (bread making technology using the scalded dough method), prolonging their freshness and enhancing the taste in a natural way. In confectionery production, syrup is used to achieve an exquisite texture of products: delicate crumbly - in cookies; especially moist and soft - in muffins, cakes and gingerbread; smooth and silky - in creams, ganaches and fondants.



5-40%

До маси борошна
To the weight of flour



14 кг (kg)



Альфа Бейс | Alfa Base



1-5%

До маси борошна
To the weight of flour



19 кг (kg)

Концентрована **рідка закваска** для житніх та житньо-пшеничних сортів хліба.

Concentrated **liquid ferment** for rye and rye-wheat bread types.

Аморе Р Італія | Amore P Italia



2-4%

До маси борошна
To the weight of flour



20 кг (kg)

Натуральна суха закваска з твердих сортів пшениці для виробництва хрустких ціабат, багетів.

Natural dry sourdough from durum wheat for the production of crispy ciabattas, baguettes.

Аморе Віт Рустік | Amore Wheat Rustic



2-5%

До маси борошна
To the weight of flour



10 кг (kg)

Натуральна суха закваска з цільозернового пшеничного борошна, отримана у результаті комплексної тривалої ферментації борошна та ретельно відібраних молочнокислих бактерій. Для виробництва різноманітних видів хліба, багетів, ціабат, круасанів, здоби на різних видах борошна.

Natural dry sourdough made from whole grain wheat flour, obtained as a result of complex long-term fermentation of flour and carefully selected lactic acid bacteria. For the production of various types of bread, baguettes, ciabattas, croissants, viennoiserie products based on various types of flour.

Аморе Меланж Віт | Amore Melange Wheat



Порошкоподібна закваска для короткого та довготривалого процесу приготування хлібу для отримання більш **глибокого насиченого смаку та текстури.**

Powder ferment for a short and long-lasting bread-making process to produce a **deeper rich taste and texture.**



15%

До маси борошна
To the weight of flour



20 кг (kg)

Аромальт Дарк | Aromalt Dark



Суша суміш на основі солодового борошна **для підсилення темного забарвлення м'якушу та надання хлібобулочним виробам солодового смаку та аромату.**

A malt-based dry mix **enhancing the dark color of the crumb** and **giving** the baked products **a malt taste and aroma.**



1-5%

До маси борошна
To the weight of flour



15 кг (kg)

Ферменто Форте | Fermento Forte



Суша закваска для виробництва хліба та хлібобулочних виробів із насиченим смаком та ароматом.

Dry ferment for bread and bakery products production with rich taste and aroma.



0,5-5%

До маси борошна
To the weight of flour



10 кг (kg)

Заварені зернові суміші та пасти

| Sourdough textures and paste

Наші заварені зернові суміші та пасти наповнені інноваційними комбінаціями зерна та насіння, забезпечуючи автентичний і натуральний список інгредієнтів із чистішою етикеткою.

Our sourdough textures and paste are infused with **innovative grain and seed combinations**, providing **an authentic and natural ingredient list** with a cleaner label.



Zeelandia

1 9 0 0

2 0 2 5

1 2 5

Y E A R S



Живі Зерна Веггі | Natural Grains Veggy

Злаково-овочеве асорті 4 в 1:

Заварка+Закваска+Зерна+Овочі для виробництва широкого спектру хлібних, булочних та снекових виробів із приємним цибулевим смаком та ароматом, збагачена вмістом стародавньої зернової культури голозерного вівса та сочевиці.

Cereal and vegetable assortment 4-in-1: Scalding + Fermenting + Grains+Vegetable for the production of a wide range of bread, bakery and snack products with a pleasant onion flavor and aroma, enriched with the ancient naked grain oats and lentils.



20-50%

До маси борошна
To the weight of flour



12 кг (kg)

Вакуумна упаковка 4 шт. по 3 кг
Vacuum pack includes 4 pcs. 3 kg each

Живі Зерна Дарк | Natural Grains Dark



Асорті 3 в 1: Супер Зерна+Заварка+Закваска для виробництва широкого спектру **хлібобулочних виробів із доданою вартістю:** формового, подового хліба, хліба «колодязь», в кошиках із лози, багетів, булочок для гамбургерів, хот-догів, дрібно-штучних хлібців тощо.

Assortment 3-in-1: Super grains+Scalding+ Fermenting for the production of a wide range of **bakery products with added value:** tin formed bread, hearth bread, bread "well", in vine baskets, baguettes, hamburger buns, hot dogs, small baked loaves etc.



20-50%

До маси борошна
To the weight of flour



12 кг (kg)

Леквар Білий Сапфір | Lekvar White Sapphire



20-40%

До маси борошна
To the weight of flour



12 кг (kg)

Мультифункціональна паста (3 в 1), яка містить заварку на різних видах цілюозмеленого борошна (вівсяне, пшеничне цілюоззернове, соєве) та вівсяному солоді, сироп на екстракті пророщених зерен та шипшини, закваску. Для виробництва оригінальних та класичних хлібобулочних виробів з підвищеною маржинальністю, здобних, листкових та кондитерських виробів.

Multifunctional paste (3 in 1) that contains a blend of various types of whole grain flours (oat, whole wheat, soy) and oat malt, syrup made from sprouted grains and rose hips, and a sourdough starter. Created for the production of original and classic baked goods with increased profitability, as well as sweet, puff pastry, and confectionery products.

Леквар Житній | Lekvar Rye



10-40%

До маси борошна
To the weight of flour



12 кг (kg)

Мультифункціональна паста, яка містить у своєму складі заварку на житньому борошні та ферментованому житньому солоді, житньо-солодовий екстракт, патоку, мелясу та закваску. Для виробництва хлібобулочних виробів на основі житнього, житньо-пшеничного та пшенично-житнього борошна. прискореним методом.

A multifunctional paste containing a brew of rye flour and fermented rye malt, rye-malt extract, syrup, molasses, and sourdough starter. For the production of bakery products based on rye, rye-wheat, and wheat-rye flour using an accelerated method.

Леквар Кавовий Агат | Lekvar Coffee Agate



30-40%

До маси борошна
To the weight of flour



10 кг (kg)

Мультифункціональна паста, яка містить у своєму складі заварку на борошні та ароматному какао, кавовий сироп з корицею та ваніллю, закваску. Для вишуканих і оригінальних здобних виробів - панеттоне, паски, штоленів, бріошів, маленьких булочок, сіннабонів; для смажених у фрітюрі берлінських пончиків.

Multifunctional paste that contains a brew made from flour and aromatic cocoa, coffee syrup with cinnamon and vanilla, and a sourdough starter. For exquisite and original butter products - panettone, Easter bread, stolen, brioche bread, small buns, Cinnabon; for fried Berliners.

Леквар Чорна Перлина | Lekvar Black Pearl

Мультифункціональна паста (3 в 1), яка містить заварку на житньому борошні, сироп з чорноплідної горобини та чорної патоки, закваску. Для виробництва оригінальних та класичних ХБВ з підвищеною маржинальністю, здобних, листових та кондитерських виробів. Надає виробам самобутньої смако-ароматики та кольору. Забезпечує чудову вологість м'якушу, подовжує свіжість. Збагачує хлібобулочні вироби полівітамінами та антиоксидантами.

Multifunctional paste (3 in 1) that contains a brew made from rye flour, syrup from black chokeberry and black molasses, and sourdough. Designed for the production of original and classic baked goods with increased profitability, as well as pastries, puff pastries, and confectionery products. It imparts a unique flavor and aroma, as well as color, to the products. It ensures excellent moisture retention in the crumb and prolongs freshness. Enriches baked goods with multivitamins and antioxidants.



30-40%

До маси борошна
To the weight of flour



12 кг (kg)



Декори, включення та топінги

| Decors, inclusions
and toppings

Зернові композиції та пасти для декору
та надання ноток вишуканості хлібобулочним
виробам.

Grain mixes and pastes to decorate and give a touch of
sophistication to baked goods.



Zeelandia



Гласса Кракелюр | Glassa Craquelure

Суміш для приготування **оригінального мигдалевого покриття з ефектом естетичних «тріщинок»** для глазурування здобних дріжджових виробів, кексів Коломба, панетонів, папушників, пасок, здобних булочок. Наноситься на тістову заготовку після розстоювання безпосередньо перед випічкою.

A mix for preparing **an original almond topping with an aesthetic «crackle» effect**, ideal for glazing sweet yeast pastries, Colomba cakes, panettone, papushnyky (Ukrainian sweet buns), Easter breads (paskas), and sweet buns. Apply to the dough piece after proofing, immediately before baking.



10 кг (kg)

Сід Мікс | Seed Mix



Готова **суміш із ядер олійних та насіння злакових культур для оздоблення** хлібобулочних виробів.

Ready **mix of oil-containing kernels and cereal seeds for bakery decoration**.



10 кг (kg)

Сід Мікс Декор | Seed Mix Decor



Зернова суміш для декору хлібобулочних виробів.

Grain mix for decorating bakery products.



10 кг (kg)

Сід Мікс Керрот | Seed Mix Carrot



Зернова суміш із насіння льону, соняшника, кунжуту, сушеної моркви та вівсяних пластівців для виробництва хлібобулочних виробів.

A mix of flax seeds, sunflower seeds, sesame seeds, dried carrots and oat flakes for the bakery products production.



10 кг (kg)

Тайгермікс | Tigermix

Суміш для приготування пасти для надання поверхні хлібу ефекту «**тигрової шкоринки**».

A mix for preparing a paste to give the surface of bread a «**tiger crust**» effect.



15 кг (kg)



1 9 0 0
2 0 2 5
1 2 5
Y E A R S



Змазки для форм

| Release Agents

Вироби, що гарно відстають від форм, краще продаються.

Антиадгезійні засоби від Zeelandia приносять користь хлібопекарським і кондитерським заводам, **покращуючи якість продукції, підвищуючи ефективність виробництва, знижуючи витрати і мінімізуючи відходи.** Вони запобігають прилипанню випічки до обладнання, в результаті чого виходить не пошкоджений продукт з **привабливим зовнішнім виглядом** і однорідною текстурою. Все, що вам потрібно, щоб ви та ваші клієнти були задоволені!

Attractive and perfectly released products are selling better.

Zeelandia release agents provide benefits for bread and pastry plants by **improving product quality, increasing production efficiency, reducing costs, and minimizing waste.** They prevent baked goods from sticking to equipment, resulting in a more uniform product with an **attractive appearance** and consistent texture. Everything you need to make you and your customers happy!



Zeelandia



15 л (l)

Засіб на рослинній основі для змащування форм, піддонів, конвеєрів у **кондитерському виробництві**.

Plant-based product for lubricating molds, trays, belts in the **confectionery industry**.



Наносити за допомогою щітки, войлока, валика, пульверизатора тощо. Витрати Карлекс залежать від рецептурного складу продукту, способу нанесення змазки та конструктивних особливостей обладнання. Витрати на деко розмірами 40×60 складають 4-5 г (за умови використання пульверизатора). Мінімальна витрата Карлекс спостерігається при використанні пульверизатора або щітки-валика.

Apply with a brush, felt pad, roller, spray, etc. Carlex quantity depends on the recipe, the way the lubricant is applied and the design features of the equipment. 40×60 baking form requires 4-5 g of Carlex (using a spraying system). The minimum consumption of Carlex is needed when a spraying system or a roller is used.

Карлекс Спрей | Carlex Spray



0,6 л (l)

Засіб на рослинній основі для змащування форм, піддонів, конвеєрів у **кондитерському виробництві**.

Plant-based product for lubricating molds, trays, belts in the **confectionery industry**.



15 л (l)

Емульсія антиадгезійна на рослинній основі для змащування форм, піддонів, конвеєрів у **хлібопекарському виробництві**.

Plant-based anti-adhesive emulsion for lubricating molds, trays, belts in **bakery industry**.



Наносити за допомогою щітки, войлока, валика, пульвілізатора тощо. Витрати Карло залежать від способу змащування та конструктивних особливостей обладнання. Витрати на деко розміром 40×60 складають 4-5 г (за умови використання пульвілізатора). Мінімальна витрата Карло спостерігається при використанні пульвілізатора або щітки-валика. **Карло можна наносити як на холодні, так і на гарячі форми.**

Apply with a brush, felt pad, roller, spray, etc. Carlo quantity depends on the way the lubricant is applied and the design features of the equipment. 40×60 baking form requires 4-5 g of Carlo (using a spraying system). The minimum consumption of Carlo is observed when a spraying system or a roller is used. **Carlo can be applied both to cold, and hot molds.**

Обладнання для нанесення змазок на форми | Spraying Equipment

Обладнання для автоматичного та напівавтоматичного нанесення змазок у хлібобулочному та кондитерському виробництві. Зручне рішення для **індустріального, середнього та малого бізнесу**.

Equipment for automatic and semi-automatic application of lubricants in bakery and confectionery production. A convenient solution for **industrial, medium and small businesses**.

Прилад Automatic-4 | Automatic-4

Автоматичний пристрій для економного та швидкого нанесення змазок Карло та Карлекс методом розпилення. Зручне рішення для **індустріального бізнесу**.

Automatic device for economical and quick application of Carlo and Carlex lubricants by spraying. A convenient solution for **industrial business**.



1336x800x400 мм (mm)



20 л (l)
Місткість баку



Прилади Start | Start



Напівавтоматичні установки для економічного та швидкого нанесення змазок Карло та Карлекс, Овам, а також меланжу методом розпилення. Зручне рішення для **малого** та **середнього бізнесу**.

Semi-automatic equipment for economical and fast application of lubricants Carlo and Carlex, Ovam, as well as melange by spraying. A convenient solution for **small** and **medium-sized businesses**.



356x348x567,5 мм (mm)



20 л (l)
Місткість баку



431x428x634,5 мм (mm)



30 л (l)
Місткість баку



Суміші для бісквітів

| Sponge cake mixes

Асортимент борошняних бісквітних сумішей від «Зееландія» – **різноманіття смаків** та **ароматів** від класики до екзотики. Широка лінійка текстур: від легких, повітряних, з вишуканою текстурою.

A range of flour-based sponge cake mixes from Zeelandia – **a variety of flavors** and **aromas** from classic to exotic. Wide range of textures: from light, airy, gourmet sponge cakes.



Веселка Жовта | Rainbow Yellow



Концентрована суміш для приготування **бісквітів, рулетів, кексів** та інших видів кондитерських виробів методом «все в одному».

Concentrated mix for the preparation of **sponge cakes, swiss roll, cakes** and other types of confectionery products by “all-in-one” method.



5-15%

до маси тіста
to the weight of dough



10 кг (kg)

Веселка Зелена | Rainbow Green



Концентрована суміш для приготування **бісквітів, рулетів, кексів** та інших видів кондитерських виробів методом «все в одному».

Concentrated mix for the preparation of **sponge cakes, swiss roll, cakes** and other types of confectionery products by “all-in-one” method.



5-15%

до маси тіста
to the weight of dough



10 кг (kg)

Веселка Помаранчева | Rainbow Orange



Концентрована суміш для приготування **бісквітів, рулетів, кексів** та інших видів кондитерських виробів методом «все в одному».

Concentrated mix for the preparation of **sponge cakes, swiss roll, cakes** and other types of confectionery products by “all-in-one” method.



5-15%

до маси тіста
to the weight of dough



10 кг (kg)

Веселка Пурпурна | Rainbow Purple



Концентрована суміш для приготування **бісквітів, рулетів, кексів** та інших видів кондитерських виробів методом «все в одному».

Concentrated mix for the preparation of **sponge cakes, swiss roll, cakes** and other types of confectionery products by “all-in-one” method.



5-15%

до маси тіста
to the weight of dough



10 кг (kg)

Веселка Червона | Rainbow Red



Концентрована суміш для приготування **бісквітів, рулетів, кексів** та інших видів кондитерських виробів методом «все в одному».

Concentrated mix for the preparation of **sponge cakes, swiss roll, cakes** and other types of confectionery products by “all-in-one” method.



5-15%

до маси тіста
to the weight of dough



10 кг (kg)

Біска Мульті Бейс | Bisca Multi Base



Концентрована суміш для приготування **бісквітів, рулетів, кексів** та інших видів кондитерських виробів методом «все в одному».

Concentrated mix for the preparation of **sponge cakes, swiss roll, cakes** and other types of confectionery products by “all-in-one” method.



25-30%

до маси борошна
to the weight of flour



25 кг (kg)

Москамікс | Moscamix



Суміш для приготування **високоякісних бісквітних виробів із вишуканою текстурою.**

Mix for preparation of **high-quality sponge cakes with exquisite texture.**



100%



10 кг (kg)

Москамікс зі смаком Лимону | Moscamix Lemon



Суміш для приготування високоякісних **лимонних бісквітних виробів, рулетів, кексів** та інших кондитерських **виробів із вишуканою текстурою.**

A mix for preparation of high-quality **lemon sponge cakes, swiss roll, cakes, muffins** and other confectionery **products with exquisite texture.**



100%



20 кг (kg)

Москамікс Чоко | Moscamix Choco



Суміш для приготування високоякісних **шоколадних бісквітних виробів, рулетів, кексів** та інших кондитерських **виробів із вишуканою текстурою.**

A mix for preparation of high-quality **chocolate sponge cakes, swiss roll, cakes, muffins** and other confectionery **products with exquisite texture.**



100%



20 кг (kg)

Суміші для кексів

| Cake mixes

Кондитерські суміші лежать в основі будь-якої промислової пекарні, яка прагне створювати **смачну випічку**, яка відповідає очікуванням ринку. У Zeelandia ми пропонуємо великий вибір кондитерських сумішей, які відповідають сучасним ринковим тенденціям щодо **насолюди смаком** і додають цінності для розвитку вашого бізнесу.

Pastry mixes are at the heart of any industrial bakery seeking to create **delicious pastries** that meet market expectations. At Zeelandia, we offer a great variety of pastry mixes that **match current market trends** with regard to **indulgence** and add value to grow your business.

1 9 0 0
2 0 2 5
1 2 5
Y E A R S



Айворі Вельвет | Ivory Velvet

Суміш для кексу з **ніжною тонкостінною текстурою** та **унікальним соковитим м'якушем**. **Благородний світлий колір** та **класичний вишуканий аромат з ванільними нотами** ідеальний як для ніжних кексів, так і для основ тортів, тістечок, мафінів, рулетів та **виробів під заморозку**.

A cake mix with a **delicate, thin-walled texture** and a **unique juicy crumb**. A **noble light color** and **classic exquisite aroma with vanilla notes** is ideal for both soft cupcakes and cake shells, pastry, muffins, rolled cakes and **products to be frozen**.



100%



25 кг (kg)

Айріш Вельвет | Irish Velvet



Суміш для кексу з **ніжною тонкостінною текстурою** та **унікальним соковитим м'якушем**. **Приємний карамельний колір** та **вишукані ноти ірландської кави та десертів** смакують у ніжних кексах, а також підходять для основ тортів, тістечок, мафінів, рулетів та **виробів під заморозку**.

The cake mix has a **delicate, thin-walled texture** and a **unique juicy crumb**. **Pleasant caramel color** and **exquisite notes of Irish coffee and desserts** taste good in delicate cupcakes and are also suitable for cake shells, pastry, muffins, rolled cakes and **products undergoing freezing**.



100%



25 кг (kg)

Блек Вельвет | Black Velvet



100%



25 кг (kg)

Суміш для кексу з **ніжною тонкостінною текстурою** та **унікальним соковитим м'якушем**. **Насичений темний колір** та **приємний аромат справжнього чорного шоколаду** ідеальний як для ніжних кексів, так і для основ тортів, тістечок, мафінів, рулетів та **виробів під заморозку**.

A cake mix **with a delicate, thin-walled texture** and a **particular juicy crumb**. **The rich dark color** and **pleasant aroma of true black chocolate** is ideal for both soft cupcakes and cake shells, cakes, muffins, rolled cakes and **products to be frozen**.

Кватро | Quatro



Суміш для приготування різних видів **масляних кексів**, основ для тортів та тістечок із **рівномірним дрібнопористим м'якушем**.

Mix for the preparation of various types of **butter muffins**, cake and pastry shells with a **uniform fine-porous crumb**.



100%



25 кг (kg)

Кекс Дабл Чоко | Double Choco Cake



Суміш для приготування **шоколадних кексів**, бісквітів та заготовок для тортів і тістечок із **насиченим смаком темного шоколаду та шоколадними дропсами**. Вироби довше зберігають свіжість та вологу.

A mix for **chocolate cakes**, sponge cakes, cake and **pastry shells with rich dark chocolate flavor and chocolate drops**. The products stay fresh and retain moisture longer.



100%



25 кг (kg)

Кекс зі смаком Лимону | Lemon Cake



Суміш для приготування **кексів**, бісквітів, відкритих пирогів та заготовок для тортів і тістечок **з ніжним лимонним смаком та ароматом**.

A mix for **cupcakes**, sponge cakes, tarts, cake and pastry shells **with a gentle lemon flavor and aroma**.



100%



20 кг (kg)

Кекс Йогуртовий | Yogurt Cake



Суміш для приготування **ніжних кексів**, бісквітів, відкритих пирогів та заготовок для тортів та тістечок **зі смаком йогурту**. Суміш містить сухий порошок йогурту, має **натуральний смак та ніжний дрібнопористий вологий м'якуш**.

Mix for preparation of **delicate cupcakes**, sponge cakes, tarts, cake and pastry shells **with yogurt flavor**. The mix contains dry yogurt powder, has a **natural taste and a gentle fine porous moist crumb**.



100%



25 кг (kg)

Кекс Мускатний | Muscat Cake



Суміш для приготування **мускатного кексу, пряників та печива з витонченим ароматом та пряним смаком**, до складу якого входять пряності: **кориця, гвоздика, кардамон, мускатний горіх та імбир**. Кекс довго утримує вологу та зберігає свіжість.

A mix for **muscat cupcakes, spice cakes and biscuits with a sophisticated aroma and spicy taste** which include the following spices: **cinnamon, cloves, cardamom, nutmeg and ginger**. The cupcake retains moisture for a long time and remains fresh.



100%



10 кг (kg)

Кекс Пісний зі смаком Ванілі | Lenten Vanilla Cake



Суміш для приготування **пісних кексів, бісквітів, основ для тортів і тістечок із ванільним смаком**.

Mix for preparation of **lean muffins**, sponge cakes, cake and pastry shells with **vanilla flavor**.



100%



20 кг (kg)

Кекс Фісташковий | Pistachio Cake



Суміш для кексу з **ніжною тонкостінною текстурою та унікальним соковитим м'якушем з вмістом подрібненої фісташки**. Для виробництва кексів, мафінів, мадленок, фінансьє, основ для тортів, тістечок, пирогів, рулетів, печива.

A cake mix for production of cakes **with a delicate thin-walled texture and a unique juicy crumb containing crushed pistachio**. For the production of cakes, muffins, madeleines, financier, pastries, pies, swiss rolls, cookies.



100%



25 кг (kg)

Кекс Чоко | Choco Cake



100%



25 кг (kg)

Суміш для приготування **шоколадних кексів, бісквітів та заготовок для тортів і тістечок із насиченим смаком чорного шоколаду та неповторним ароматом**. Висока стабільність тіста – фрукти залишаються на поверхні виробу. **Вироби довше зберігають свіжість та вологу.**

A mix for **chocolate cakes**, sponge cakes, cake shells, and pastry with a **rich black chocolate flavor and unique aroma**. High dough stability - fruits remain on the surface of the ready product. **The products stay fresh and retain moisture longer.**

Маффінмікс | Muffinmix



25%

До маси сухих компонентів
To the weight of dry ingredients



25 кг (kg)

Концентрована суміш для приготування різних видів кондитерських виробів: **маффінів, кексів, пирогів та м'яких вафель.**

Concentrated mix for preparation of various types of pastry: **muffins, cupcakes, pies and soft waffles.**

Маффінмікс зі смаком Масла | Muffinmix Butter



25%

До маси сухих компонентів
To the weight of dry ingredients



25 кг (kg)

Концентрована суміш для приготування різних видів масляних **маффінів, кексів, пирогів та м'яких вафель.**

Concentrated mix for preparation of various types of butter **muffins, cupcakes, pies and soft waffles.**

Маффінмікс зі смаком Пряженого Молока

| Muffinmix Baked Milk



Концентрована суміш для приготування різних видів **маффінів, кексів, пирогів та м'яких вафель** зі смаком пряженого молока.

Concentrated mix for preparation of various types of butter **muffins, cupcakes, pies and soft waffles** with baked milk taste.



25%

До маси сухих компонентів
To the weight of dry ingredients



25 кг (kg)

Маффінмікс Чоко | Muffinmix Choco



Концентрована суміш для приготування різних видів шоколадних **маффінів, кексів, пирогів та м'яких вафель**.

Concentrated mix for preparation of various types of chocolate **muffins, cupcakes, pies and soft waffles**.



25%

До маси сухих компонентів
To the weight of dry ingredients



25 кг (kg)

Маффінмікс Лайт | Muffinmix Light



Концентрована суміш для легкого та швидкого приготування кондитерських виробів із пористим м'якушем: **маффінів, кексів, пирогів та м'яких вафель**.

Concentrated mix for easy and quick preparation of porous-crumbs bakery products: **muffins, cupcakes, pies and soft waffles**.



25%

До маси сухих компонентів
To the weight of dry ingredients



25 кг (kg)

Zeetout.



Суміші для еклерів та профітролів

| Choux mixes

Суміш для приготування профітеролів та еклерів, дає можливість пекарю приготувати цю продукцію **просто й швидко**. Пекарю необхідно лише додати в суміш холодну воду та яйця. **Чудовий результат кінцевого продукту:** чудова форма, об'єм, легко начиняється та вишуканий смак.

The mix for the preparation of profiterles and eclairs allows the baker to prepare these products **simply** and **quickly**. The baker only needs to add cold water and eggs to the mixture. **Excellent final product result:** great shape, volume, easy to stuff and exquisite taste.





Еклермікс | Eclairmix

Суміш для приготування вишуканих **еклерів, профітролів, основ для тортів та тістечок.**

A mix for the preparation of exquisite **eclairs, profiteroles, cake and pastry shells.**



100%

до маси сипких компонентів
to the weight of dry ingredients



10 кг (kg)

1 9 0 0
2 0 2 5
1 2 5
Y E A R S



Суміші для печива

| Cookie mixes

З суміші для печива від Zeelandia можна з легкістю **створити ідеальний продукт з відмінним смаком і структурою**, а також хорошим терміном зберігання.

Cookie mixes from Zeelandia you can easily create **a perfect product with excellent taste and structure**, as well as a good shelf life.



Zeelandia



Кукімікс LS | Cookiemix LS

Концентрована суміш для приготування різних видів **здобного, цукрового печива.**

Concentrated mix for the preparation of different types of **rich, sugar biscuits.**



4-8%

до маси борошна
to the weight of flour



20 кг (kg)

Кукімікс Американо | Cookiemix Americano



Суміш для приготування **ванільного печива** типу **«Американо» з пластичною структурою.** Легко комбінується з сухофруктами чи шматочками шоколаду.

Mix for the preparation of **vanilla biscuits «Americano» with a plastic texture.** It is easily combined with dried fruit or chocolate pieces.



4-8%

до маси борошна
to the weight of flour



20 кг (kg)

Кукімікс Американо Карамель

| Cookiemix Americano Caramel



Суміш для приготування **карамельного печива** типу «Американо» з пластичною структурою.

Mix for the preparation of **caramel biscuits "Americano"** with a plastic texture.



15%

до маси борошна
to the weight of flour



20 кг (kg)

Кукімікс Преміум | Cookiemix Premium



Суміш для приготування **оригінального італійського печива преміум-класу з сухофруктами, горіхами, шоколадом, прянощами** тощо.

A mix for the preparation of **original Italian premium-class cookies with dried fruits, nuts, chocolate, spices** etc.



100%

до маси сипких компонентів
to the weight of dry ingredients



20 кг (kg)

7e107070



Поліпшувачі для **кондитерських** **виробів** | Confectionary improvers

Стабілізатори та **поліпшувачі** для бісквітного та кексового тіста, для тривалого терміну зберігання.

Stabilizers and **improvers** for sponge cakes and cookies to prolong freshness.



Квік 96 | Quick 96

Зручний у використанні **стабілізатор** для однофазного приготування бісквітного та кексового тіста.

Easy-to-use **stabilizer for one-phase preparation of sponge and muffin dough.**



2-6%

від ваги яєць та води
of the weight of eggs and water



10 кг (kg)



Фрешкіпер | Freshkeeper



Рідкий **поліпшувач** для борошняних кондитерських виробів з **тривалим терміном зберігання м'якості** та **свіжості** готових виробів.

Liquid **improver** for flour-based confectionery products with a **long shelf life keeping** ready products **soft** and **fresh**.



7-10%

до маси тіста
of the dough mass



6 кг (kg)



Розпушувачі | Baking Powders

Розпушувачі для **надання об'єму**
та **поліпшення органолептичних**
властивостей бісквітів та печива.

Baking powders to **improve volume** and **the organoleptic**
properties of sponge cakes and cookies.



Пекарський Порошок Економ | Baking Powder Econom

Розпушувач для **кондитерських виробів**.

Baking powder for **confectionery goods**.



0,5-1,5%

до маси борошна
to the weight of flour



25 кг (kg)

Пекарський Порошок | Baking Powder



Високоякісний **розпушувач** для виробництва печива, кексів, здобних виробів та **надання виробам крихкості, об'єму, вишуканості**, а також **поліпшення органолептичних показників**.

High quality **baking powder** for production of biscuits, muffins, and rich fermented goods, **creating harsh crumb, volume, sophisticated taste**, as well as **improved organoleptic characteristics**.



0,5-1%

до маси борошна
to the weight of flour



10 кг (kg)

Жирові начинки

| Fat based fillings

Класика **шоколадних кондитерських начинок**, в яких поєднується незрівнянна ніжність та нестримна шоколадність. Шоколадні начинки Чоколіна створені за класичною технологією виробництва шоколаду.

Classics of **chocolate confectionery fillings** that combine incomparable tenderness and irresistible chocolate taste. Chocolate fillings "Chocollina" are created using classic chocolate production technology.



Zeelandia

Чоколіна | Chocollina

Готова до використання **начинка з насиченим шоколадним смаком** та м'якою, кремовою текстурою. Для шприцювання хлібобулочних та кондитерських виробів (круасанів, пончиків, донатів, булочок, мафінів, кексів); для прошарків в кондитерські вироби; для приготування різноманітних кремів (масляних, на основі вершків) та склейок у печиво. Ідеальна **для виробів тривалого зберігання**.

Ready to use **filling with a rich chocolate flavor** and a soft, creamy texture. For injecting bakery and confectionery products (croissants, fried cakes, donuts, buns, muffins, cupcakes); for layering confectionery products; for the preparation of various creams (butter, dairy cream-based) and pasting together biscuits. **Ideal for long-term storage.**



12 кг (kg)



Чоколіна Бургунді | Chocollina Burgundy



Готова до використання начинка з м'якою, кремовою текстурою **зі смаком ніжного йогурту та кислинкою чорної смородини**. Для шприцювання хлібобулочних та кондитерських виробів (круасанів, пончиків, донатів, булочок, мафінів, кексів); для прошарків в кондитерські вироби; для приготування різноманітних кремів (масляних, на основі вершків) та склейок у печиво. Ідеальна **для виробів тривалого зберігання**.

Ready to use filling with a soft, creamy texture with **the taste of delicate yogurt and the light sourness of black currant**. For injection of bakery and confectionery products (croissants, fried cakes, donuts, buns, muffins, cupcakes); for layering confectionery products; for preparation of various creams (butter-based, dairy cream-based) and pasting together biscuits. **Ideal for long-term storage.**



12 кг (kg)

Чоколіна Вайт | Chocollina White



Готова до використання **начинка молочно-білого кольору зі смаком білого шоколаду** та м'якою, кремовою текстурою. Для шприцювання хлібобулочних та кондитерських виробів (круасанів, пончиків, донатів, булочок, мафінів, кексів); для прошарків в кондитерські вироби; для приготування різноманітних кремів (масляних, на основі вершків) та склейок у печиво. Ідеальна **для виробів тривалого зберігання**.

Ready to use **milky white filling with white chocolate flavor** and a soft, creamy texture. For injecting bakery and confectionery products (croissants, fried cakes, donuts, buns, muffins, cupcakes); for layering confectionery products; for the preparation of various creams (butter, dairy cream-based) and pasting together biscuits. Ideal **for long-term storage**.



12 кг (kg)

Чоколіна зі смаком Солоної Карамелі | Chocollina Salted Caramel



Готова до використання **начинка зі смаком солоної карамелі** та м'якою, кремовою текстурою. Для шприцювання хлібобулочних та кондитерських виробів (круасанів, пончиків, донатів, булочок, мафінів, кексів); для прошарків в кондитерські вироби; для приготування різноманітних кремів (масляних, на основі вершків) та склейок у печиво. Ідеальна **для виробів тривалого зберігання**.

Ready to use **filling with salted caramel flavor** and a soft, creamy texture. For injecting bakery and confectionery products (croissants, fried cakes, donuts, buns, muffins, cupcakes); for layering confectionery products; for the preparation of various creams (butter, dairy cream-based) and pasting together biscuits. Ideal **for long-term storage**.



12 кг (kg)

Чоколіна Софт | Chocollina Soft



Готова до використання **начинка з шоколадним смаком** та м'якою, кремовою текстурою. Легко шприцюється та проходить через дозатор. Легко наноситься на поверхню виробів. Незамінна для цехів з холодними умовами роботи (+15°C - +18°C). Для шприцювання пончиків, круасанів, донатів, булочок, мафінів; для прошарків в кондитерські вироби; для приготування різноманітних кремів (масляних, на основі вершків). **Ідеальна для виробів тривалого зберігання.**

Ready-to-use **filling with chocolate flavor** and soft, creamy texture. It is easy to inject and passes through the dispenser. Easy to apply to the surface of products. Indispensable for workshops with cold working conditions (+15°C - +18°C). For squirting donuts, croissants, donuts, buns, muffins; for layers in confectionery; for the preparation of various creams (butter, cream-based). **Ideal for products long shelf life.**



12 кг (kg)

Чоколіна Термо | Chocollina Termo



Стійка до випікання та заморожування начинка зі смаком шоколаду. Зберігає блиск, чудову кремову текстуру та шоколадний смак після випікання.

Bake- and freezestable chocolate-flavored filling. Keeps its shine, great creamy texture and chocolate flavor after baking.



12 кг (kg)

Чоколіна Фісташка Класик | Chocollina Pistachio Classic



Готова до використання **начинка з фісташковим горіховим смаком та кремовою текстурою**. Для шприцювання хлібобулочних та кондитерських виробів (круасанів, панеттоне, пончиків, донатів, булочок, мафінів, кексів); для прошарків в кондитерські вироби; для приготування різноманітних кремів, покриттів та склейок у печиво. Не містить гідрогенізованих жирів, з природними барвниками.

Ready-to-use **filling with pistachio nutty flavor and creamy texture**. For injection of bakery and confectionery products (croissants, panettone, donuts, donuts, buns, muffins, muffins); for layers in confectionery; for the preparation of various creams, coatings and as filling for sandwich cookies. Does not contain hydrogenated fats, with natural colorants.



6 кг (kg)

Чоколіна Фундук | Chocollina Hazelnut



Готова до використання **шоколадно-фундучна начинка** з м'якою, кремовою текстурою. Для шприцювання хлібобулочних та кондитерських виробів (круасанів, пончиків, донатів, булочок, мафінів, кексів); для прошарків в кондитерські вироби; для приготування різноманітних кремів (масляних, на основі вершків) та склейок у печиво. Ідеальна **для виробів тривалого зберігання**.

Ready to use **chocolate-hazelnut filling** with a soft, creamy texture. For injection of bakery and confectionery products (croissants, fried cakes, donuts, buns, muffins, cupcakes); for layering confectionery products; for preparation of various creams (butter-based, dairy cream-based) and pasting together biscuits. **Ideal for long-term storage**.



12 кг (kg)

Чоколіна Фундук Термо | Chocollina Hazelnut Termo



Стійка до випікання та заморожування начинка зі смаком шоколаду та фундука. Зберігає блиск, чудову кремову текстуру та шоколадний смак після випікання.

Bake- and freezestable chocolate-hazelnut filling. Keeps its shine, great creamy texture and chocolate flavor after baking.



12 кг (kg)

Маестро Чоко Фундук | Maestro Choco Hazelnut



Пастоподібна шоколадно-горіхова начинка для кондитерських виробів.

Chocolate-nut paste filling for confectionary products.



12 кг (kg)

Заварні креми

| Custards

Заварні креми традиційно споживають як смачну начинку **в різних здобних та кондитерських виробках**. Смак заварних кремів все ще **дуже традиційний**, зазвичай готується з вареного свіжого молока, вершків і яєчних жовтків. Zeelandia представляє портфоліо, яке складається з широкого асортименту **простих у приготуванні порошкоподібних сумішей**, що відповідають потребам промислових пекарів.

Custards are traditionally consumed as **a tasty filling in various viennoiseries and patisseries**. The flavour of custards is still **very traditional**, usually made with boiled fresh milk, cream, and egg yolks. Zeelandia presents a portfolio that consists of a wide range of **easy-to-prepare powdered mixes** to match industrial bakers' needs.





Ванкрем | Vancream

Суміш для швидкого приготування холодним методом вишуканого **ванільного термостійкого крему зі стійкою консистенцією та з подовженим терміном зберігання**. Чудово поєднується з іншими інгредієнтами: молоком, сметаною, алкоголем, какао, сирною масою тощо.

A mix for rapid cold-method preparation of sophisticated **vanilla thermostable cream with a stable consistency and long shelf life**. It goes well with other ingredients: milk, sour cream, alcohol, cocoa, cheese mass and more.



400 г (g)
Ванкрем
(Vancream)

1000 г (g)
Вода (Молоко)
(Water (Milk))



25 кг (kg)

Мінута Пріма | Minuta Prima



Суміш для швидкого приготування **холодним методом термостійкого солодкого крему**.

A mix for quick cooking of **thermostable sweet cream with a cold method**.



400 г (g)
Мінута Пріма
Minuta Prima

1000 г (g)
Вода (Молоко)
Water (Milk)



25 кг (kg)

Рап Спеціал | Rap Special



Суміш для швидкого приготування **холодним методом солодкого термостійкого крему з подовженим терміном зберігання**. Крем являє собою **комбінацію смаків крему та вершків**. Важливою особливістю крему є **можливість збивання**, завдяки чому він **збільшується в об'ємі в два рази**. Ідеально підходить для начинки еклерів та виробів із листового тіста, декорації та прошарування тортів. **Низька калорійність, ніжний смак та натуральний колір** забезпечують високу популярність готових виробів серед споживачів, а **можливість заморожування продукту** дозволяє подовжити терміни реалізації продукції для виробників.

A mix for quick preparation of **sweet thermostable cream with the cold method; the cream has a long shelf life**. The cream represents a **combination of a custard and a dairy cream flavor**. An important feature of the cream: **whipping doubles its volume**. Ideal for eclairs and puff pastry fillings, decorating and layering cakes. **Low calorie content, delicate taste and natural color** make the finished product highly popular among consumers, and the **possibility to freeze the product** enables the manufacturers to prolong sales time.



400 г (g)
Рап Спеціал
Rap Special

1000 г (g)
Вода (Молоко)
(Water (Milk))



20 кг (kg)

Рapidо | Rapido

Високоякісна концентрована суміш для швидкого приготування **холодним методом термостійкого крему типу «заварний» з подовженим терміном зберігання.**

Застосовується **в якості начинки** для кондитерських та хлібобулочних виробів **до випікання.** Чудово комбінується з рослинними вершками, какао, згущеним молоком, масляними кремами у різноманітних пропорціях. **Ідеальний для створення складних кремів:** вершково-фруктового, вершково-сиркового, вершково-карамельного, йогуртових.

High-quality concentrated mix for rapid preparation of a **thermostable cream of custard type with a cold-mix method; the cream has a long shelf life.** It is used **as a filling** for confectionery and bakery products **before baking.** It combines perfectly well with vegetable cream, cocoa, condensed milk, butter creams in various proportions. **Ideal for creating complex creams:** dairy cream and fruits, cream-and-cheese, caramel, yogurt.



400 г

Рapidо
(Rapido)

1000 г

Вода
(Water)



20 кг (kg)



Начинки горіхові та насіннєві

| Nut and seeds fillings

Начинки з ніжним ароматом, які легко намазується. Ідеально підходить для використання в рулетах, пирогах і булочках.

Fillings **with a delicate aroma** that are **easy to spread**. Ideal for use in rolls, pies and buns.

1 9 0 0
2 0 2 5
1 2 5
Y E A R S



Макова Начинка | Poppy Seed filling

Готова до використання **термостійка макова начинка** преміум якості з **блакитного чеського маку**.

Ready-to-use **bakestable poppy seed filling** of premium quality **from blue poppy seeds produced in Czech Republic**.



12 кг (kg)

Макова Начинка Маківка | Poppy Seed Filling Makivka



Готова до використання **макова начинка** для здобних та борошняних кондитерських виробів.

Ready-to-use **poppy seed filling** for viennoiserie and flour-based confectionery products.



12 кг (kg)

Маропан | Maropan



Готова до використання **начинка зі смаком та ароматом мигдалю.**

Ready-to-use **filling with almond flavor and aroma.**



12,5 кг (kg)

Фесті Кориця | Festy Cinnamon



Суха суміш для приготування **оригінальної начинки з теплими, пряними нотками та легким солодким відтінком кориці** для здобних дріжджових та листкових виробів.

Dry mix for the preparation of **the original filling with warm, spicy notes and a slight sweet hint of cinnamon** for viennoiserie and puff pastry products.



1000 г (g)

Фесті Кориця
(Festy Cinnamon)

550 г (g)

Вода
(Water)



10 кг (kg)

Фесті Чоко | Festy Choco



Суха суміш для приготування **оригінальної шоколадної начинки з яскравим смаком та ароматом молочного шоколаду**, приємним коричневим кольором. Для здобних дріжджових виробів та листкових.

Dry mix for the preparation of **original chocolate filling with a bright taste and aroma of milk chocolate**, a pleasant brown color for viennoiserie and puff pastry products.



1000 г (g)

Фесті Чоко
(Festy Choco)

600 г (g)

Вода
(Water)



10 кг (kg)

Фесті Горіх | Festy Nut

Суха суміш для приготування **оригінальної горіхової начинки з включеннями подрібненого арахісу**, що дає приємний ніжно солодкий смак, унікальний аромат та маслянисту текстуру, а також **включеннями фундука**, який має приємний глибокий, збалансований смак та аромат. Для здобних дріжджових та листкових виробів.

Dry mix for the preparation of **the original nut filling with inclusions of chopped peanuts**, which gives a pleasant delicately sweet taste, unique aroma and oily texture, as well as **inclusions of hazelnuts**, which has a pleasant deep, balanced taste and aroma for viennoiserie and puff pastry products.



1000 г (g)
Фесті Горіх
Festy Nut

650 г (g)
Вода
Water



10 кг (kg)



Фесті Мигдаль | Festy Almond



Суха суміш для приготування **оригінальної мигдалевої начинки з м'яким, солодкувато горіховим, кремовим смаком** та глибоким ароматом. Для здобних дріжджових та листкових виробів.

Dry mix for the preparation of **the original almond filling with a soft, sweetishly nutty, creamy taste** and deep aroma for viennoiserie and puff pastry products.



1000 г (g)
Фесті Мигдаль
Festy Almond

600 г (g)
Вода
Water



10 кг (kg)

Кондитерські начинки на водній основі

| Water-based fillings

Для кожної промислової пекарні створення смачних і ніжних кондитерських виробів та здобних виробів є ключем до успіху. Наші **наповнювачі на водній основі** ідеально підходять для розширення асортименту ваших продуктів.

For every industrial bakery, creating delicious and indulgent pastry and viennoiserie products is key to success. Our **water-based fillings** are perfect for enhancing your product range.





Крем Лайт | Cream Light

(в асортименті зі смаком **Банану, Лимону, Манго, Ананасу, Полуниці, Ванілі, Йогурту**)
(in assortment **Banana, Lemon, Mango, Pineapple, Strawberry, Vanilla, Yoghurt**)

Готова до використання **кремова начинка**
для хлібобулочних та кондитерських виробів.

Ready-to-use **creamy filling** for baked goods and confectionery products.



12 кг (kg)

Начинка Твіст зі смаком Шоколаду та Апельсину | Twist Chocolate-Orange



Готова до використання **кремова начинка** для виробів із тривалим терміном придатності (круасанів: панетонів): а також для виробництва булочних, листових, здобних виробів, а також борошняних кондитерських виробів (печива, пряників, кексів, рулетів, пирогів тощо).

Ready-to-use **creamy filling** for long-shelf-life products (croissants, panettones), as well as for production of baked goods, puff products, rich fermented goods, as well as flour-based confectionery (biscuits, spice cakes, muffins, rolled cakes, pies, etc.).



12 кг (kg)

Начинка з Кленовим Сиропом | Maple Syrup Filling



Готова до використання термостабільна начинка для листкових, булочних, здобних виробів, а також борошняних кондитерських виробів (печива, пряників, кексів, рулетів, пирогів тощо).

Ready-to-use bakestable filling for puff pastry, buns, viennoiserie products, as well as flour confectionery products (cookies, gingerbread, muffins, rolls, pies, etc.).



12 кг (kg)

Преста | Presta

(в асортименті зі смаком **Банану, Ванілі, Йогурту, Лимону, Чоко**)
(in assortment **Banana, Vanilla, Yogurt, Lemon, Choco**)



Готова до використання **термостійка кремова начинка** для хлібобулочних та кондитерських виробів. **Вміст сухих речовин 50%.**

Ready-to-use **bakestable creamy filling** for bakery and confectionery goods. **The dry substance content is 50%.**



12 кг (kg)

Zeitschrift:

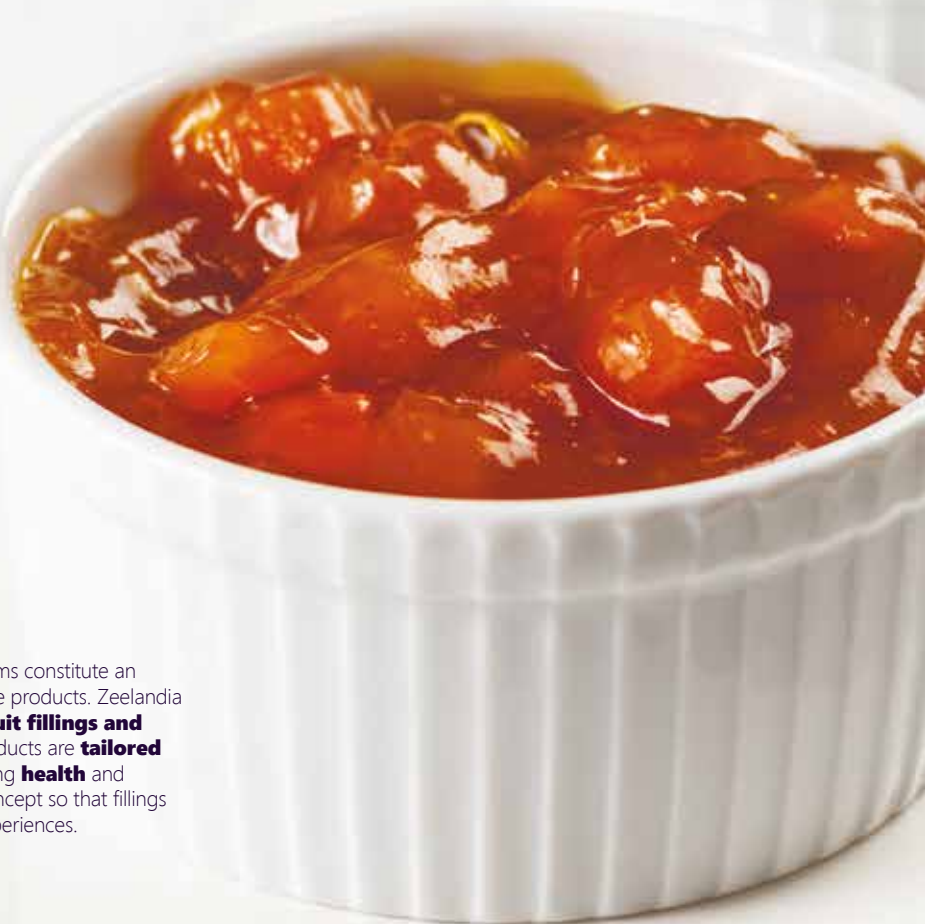


Фруктові начинки зі шматочками фруктів

| Fruit fillings with fruits
integrity

Для кожної промислової випічки фруктові начинки та джеми є обов'язковим інгредієнтом для кондитерських та здобних виробів. Zeelandia пропонує широкий асортимент **високоякісних фруктових наповнювачів і джемів** для задоволення всіх ваших потреб у випічці. Наша продукція **розроблена відповідно до сучасних тенденцій ринку щодо здоров'я** та поблажливості та дотримується концепції «мікс і поєднання», щоб начинки можна було комбінувати для створення унікальних дегустаційних вражень.

For every industrial bakery, fruit fillings and jams constitute an essential ingredient for pastry and viennoiserie products. Zeelandia offers a complete range of **high-quality fruit fillings and jams** to meet all your bakery needs. Our products are **tailored to match current market trends** regarding **health** and **indulgence** and follow a mix-and-match concept so that fillings can be combined to create unique tasting experiences.





Фрутбері Абрикос | Fruitberry Apricot

Готова до використання **термостабільна фруктова начинка** зі **шматочками натуральної плодово-овочевої частини (30%) в гелі**.

Ready-to-use **thermostable fruit filling** with **pieces of natural fruit and vegetable part (30%) in gel**.



12 кг (kg)

Фрутбері Вишня | Fruitberry Cherry



Готова до використання **термостабільна фруктова начинка** зі **шматочками натуральної вишні (40%) в гелі**.

Ready-to-use **thermostable fruit filling** with pieces of natural cherry (40%) in gel.



12 кг (kg)

Фрутбері Лісова Ягода | Fruitberry Forest Fruit



Готова до використання **термостабільна фруктова начинка** зі шматочками натуральної фруктово-ягідної частини (30%) в гелі.

Ready-to-use **thermostable fruit filling** with **pieces of natural fruit and berry part (30%) in gel.**



12 кг (kg)

Фрутбері Малина | Fruitberry Raspberry



Готова до використання **термостабільна фруктова начинка** зі шматочками натуральної малини (12%) в гелі.

Ready-to-use **thermostable fruit filling** with **pieces of natural raspberry (12%) in gel.**



12 кг (kg)

Фрутбері Слива | Fruitberry Plum



Готова до використання **термостабільна фруктова начинка** зі шматочками натуральних слив (30%) в гелі.

Ready-to-use **thermostable fruit filling** with **pieces of natural plum (30%) in gel.**



12 кг (kg)

Фрутбері Яблуко | Fruitberry Apple



Готова до використання **термостабільна фруктова начинка** зі **шматочками натуральних яблук (40%) в гелі**.

Ready-to-use **thermostable fruit filling** with **pieces of natural apple (40%) in gel**.



10 кг (kg)

Фрутбері Шарлотка | Fruitberry Charlotte



Готова до використання **термостабільна фруктова начинка** зі **шматочками яблук (70%) в гелі**.

Ready-to-use **thermostable fruit filling** with **pieces of apple (70%) in gel**.



10 кг (kg)

Фрутбері Груша | Fruitberry Pear



Готова до використання **термостабільна фруктова начинка** зі **шматочками груші (30%) в гелі**.

Ready-to-use **thermostable fruit filling** with **pieces of pear (30%) in gel**.



12 кг (kg)



Фруктові джеми

| Fruit jams

Наші джеми мають апетитний смак та автентичні кольори, які **неодмінно вразять ваших споживачів**. Крім того, наші продукти забезпечують **контрольовану активність води та в'язкість**, дозволяючи вам щоразу досягати ідеальної текстури, ще більше підвищуючи привабливість ваших творінь.

Our jams ensure mouth-watering taste and authentic colours that are sure to **impress your consumers**. Moreover, our products provide **controlled water activity and viscosity**, allowing you to achieve the perfect texture every time, further enhancing the appeal of your creations.

Джеммі Абрикос | Jammy Apricot



Готова до використання **термостабільна фруктова начинка** для виробництва булочних, листкових, здобних виробів та борошняних кондитерських виробів (печива, пряників, кексів, рулетів, пирогів тощо).

Ready-to-use **thermostable fruit filling** for production of baked goods, puff pastry, rich fermented and flour-based pastry (biscuits, spice cakes, muffins, rolled cakes, pies, etc.).



15 кг (kg)

Джеммі Вишня | Jammy Cherry



Готова до використання **термостабільна фруктова начинка** для виробництва булочних, листкових, здобних виробів та борошняних кондитерських виробів (печива, пряників, кексів, рулетів, пирогів тощо).

Ready-to-use **thermostable fruit filling** for production of baked goods, puff pastry, rich fermented and flour-based pastry (biscuits, spice cakes, muffins, rolled cakes, pies, etc.).



15 кг (kg)

Джеммі Полуниця | Jammy Strawberry



Готова до використання **термостабільна фруктова начинка** для виробництва булочних, листкових, здобних виробів та борошняних кондитерських виробів (печива, пряників, кексів, рулетів, пирогів тощо).

Ready-to-use **thermostable fruit filling** for production of baked goods, puff pastry, rich fermented and flour-based pastry (biscuits, spice cakes, muffins, rolled cakes, pies, etc.).



15 кг (kg)

Джеммі Лайт Абрикос | Jammy Light Apricot

Фруктова начинка для хлібобулочних та кондитерських виробів.

Fruit filling for bakery and confectionery products.



12 кг (kg)



Джеммі Лайт Вишня | Jammy Light Cherry

Фруктова начинка для хлібобулочних та кондитерських виробів.

Fruit filling for bakery and confectionery products.



15 кг (kg)



1 9 0 0
2 0 2 5
1 2 5
Y E A R S

Муси та суфле

| Bavarois and mousses

За допомогою порошкоподібних сумішей для мусів та суфле можна швидко та легко приготувати **вишукане ніжне суфле з різними смаками**. Для приготування додайте воду та перемішайте зі збитими верками і у вас готовий напівфабрикат для торта чи тістечка, який можна заморозувати та розморозувати.

With the help of powdered mixtures for mousses and soufflés, you can quickly and easily prepare an **exquisite delicate soufflé with different flavors**. To prepare, add water and mix with the whipped verks and you have a ready-made semi-finished cake or pastry that can be frozen and thawed.



Zeelandia



Зеесан Йогурт | Zeesan Yogurt

Суміш для приготування **мусів та суфле, десертів зі смаком йогурту.**

Mix for **mousse and soufflé, desserts** preparation with **yoghurt flavor.**



50 г (g)
Зеесан Йогурт
Zeesan Yogurt

100 г (g)
Вода
Water

100 г (g)
Вершки (збиті)
Cream (whipped)



10 кг kg

Зеесан Нейтральний | Zeesan Neutral



Суміш для приготування **мусів та суфле, десертів з нейтральним смаком.**

Mix for preparation of **mousses and souffles, desserts** with **neutral flavor.**



50 г (g)
Зеесан Нейтральний
Zeesan Neutral

62,5 г (g)
Вода
Water

250 г (g)
Вершки (збиті)
Cream (whipped)



10 кг (kg)

Зеесан Сирний | Zeesan Cheese



Суміш для приготування **мусів та суфле, десертів зі смаком сирної маси.**

Mix for **mousse and souffle, desserts** preparation **with cheese flavor.**



50 г (g)
Зеесан Сирний
Zeesan Cheese

100 г (g)
Вода
Water

100 г (g)
Вершки (збиті)
Cream (whipped)



10 кг (kg)

Зеесан Тірамісу | Zeesan Tiramisu



Суміш для приготування **мусів та суфле, десертів зі смаком тірамісу.**

Mix for **mousse and souffle, desserts** preparation **with tiramisu flavor.**



50 г (g)
Зеесан Тірамісу
Zeesan Tiramisu

62,5 г (g)
Вода
Water

250 г (g)
Вершки (збиті)
Cream (whipped)



10 кг (kg)



Овочеві начинки

| Vegetable filling

Томатна начинка зі **збалансованим кисло-солодким смаком і спеціями**. Підходить як начинка для солоних хлібобулочних виробів і для приготування страв (соусів для макаронів, овочевих сумішей для м'яса тощо).

Tomato filling with **a balanced sweet and sour taste and spices**. It is suitable as a filling for salty baked goods and for cooking dishes (pasta sauces, vegetable mixtures for meat, etc.).



Zeelandia





Болонез | Bolognese

Готова до використання **термостійка овочева начинка з насиченим томатним смаком із вмістом сушеного томату, солодкого перцю, цибулі та прянощів** для виробництва хлібобулочних, листових виробів та піци.

Ready-to-use **thermostable vegetable filling with rich tomato flavor and dried tomatoes, bell pepper, onion and spices** for bakery products, puff pastry and pizza.



5 кг (kg)

1 9 0 0
2 0 2 5
1 2 5
Y E A R S



Рослинні вершки

| Vegetable Creams

Рослинні вершки **для довершеності смаку кондитерських виробів та десертів.** Ідеальні для крему, для декору морозива, приготування десертів, основ для суфле.

Vegetable cream to **perfect the taste of confectionery and desserts.** Ideal for cream, for decorating ice cream, making desserts, soufflé bases.





Крем Патіссері Несолодкі 12х1л

| Cream Patisserie Unsweetened 12x1l

Ультра-пастеризовані рослинні вершки для збивання (без цукру).

Ultra-pasteurized vegetable whipping cream (sugar-free).



100%



12 л (l)



Доступне під індивідуальне замовлення
| Available for individual order

Розет МВ 12х1л | Rosette MB 12x1l



Крем кондитерський для збивання на рослинних жирах, підсолоджений, ультра-пастеризований.

Confectionery cream for whipping based on vegetable fats, sweetened, ultra-pasteurized.



100%



12 л (l)



Зв'язуючи компоненти

| Binding Agents

Компоненти для приготування **термостійких
фруктових** та **гастрономічних начинок**.

Binding agents for preparation of **thermostable fruit** and
gastronomic fillings.



Сафтія | Saftia

Згущувач для приготування **термостійких фруктових, ягідних та гастрономічних начинок, соків, компотів, морсів, сиропів.**

Thickener for preparation of **thermostable fruit, berry and gastronomic fillings, juices, compotes, fruit drinks, syrups.**



6-8%

до маси рецептурних компонентів
the weight of recipe ingredients



25 кг (kg)

Кондитерська глазур

| Compounds

Високоякісні кондитерські глазури для покриття кондитерських та хлібобулочних виробів та створення різноманітних декорів тощо.

High-quality chocolate compounds for coating pastry and bread products, for molding figures etc.



Zeelandia

Ганаш Чоко Вайт | Ganash Choco White



Біла кондитерська глазур з вмістом **шоколаду 10%** для декорування та глазурування кондитерських та здобних виробів, включаючи продукти для заморожування. Може бути використана для виробництва кремів та цукерок.

White confectionery coating with **10% chocolate content** for decorating and glazing confectionery and bakery products, including products intended for freezing. Can be used for the production of creams and candies.



12 кг (kg)

Ганаш Чоко Дарк | Ganash Choco Dark



Темна кондитерська глазур з вмістом **шоколаду 7%** для декорування та глазурування кондитерських та здобних виробів, включаючи продукти для заморожування. Може бути використана для виробництва кремів та цукерок.

Dark confectionery coating with **7% chocolate content** for decorating and glazing confectionery and bakery products, including products intended for freezing. Can be used for the production of creams and candies.



12 кг (kg)

Глазур Кондитерська Темна | Compound Chocolate Dark



Кондитерська глазур лауринова у формі дропсів для глазурування кондитерських виробів, виготовлення декорів, відливання фігурок, моделювання об'ємних шоколадних прикрас та декорування тортів, тістечок, капкейків та інших десертів.

Lauric confectionery glaze in the form of drops for glazing confectionery products, making decorations, molding figures, modeling three-dimensional chocolate decorations, and decorating cakes, pastries, cupcakes, and other desserts.



12 кг (kg)

Сатіна Вайт | Satina White



12 кг (kg)

Високоякісна **біла кондитерська глазур** зі смаком білого шоколаду у формі чіпсів d=10-20мм. Для покриття тортів, тістечок, печива, здоби, цукерок, сухофруктів, десертів; для створення шоколадних фігурок, декорів; для дражирування. Чудова основа для створення кольорових глазурей. Не потребує темперування.

High-quality **white confectionery glaze** with white chocolate flavor in the form of chocolate chips with d = 10-20mm. For topping cakes, pastry, biscuits, rich fermented goods, candies, dried fruit, desserts; for creating chocolate figures, decors; for production of dragee. Wonderful base for creating colored glazes. It does not need tempering.

Сатіна Дарк | Satina Dark



12 кг kg

Високоякісна **темна кондитерська глазур** зі смаком чорного шоколаду у формі чіпсів d=9-16мм. Для покриття тортів, тістечок, печива, здоби, цукерок, сухофруктів, десертів; для створення шоколадних фігурок, декорів; для дражирування. Не потребує темперування.

High-quality **dark confectionery glaze** with dark chocolate flavor in the form of chips with d = 9-16mm. For topping cakes, pastry, biscuits, rich fermented goods, candies, dried fruit, desserts; for creating chocolate figures, decors; for dragee production. It does not need tempering.

Сатіна Мілк | Satina Milk

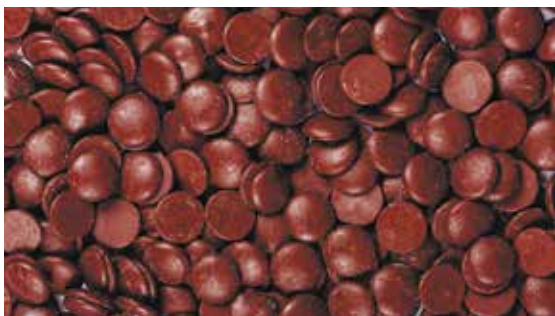


12 кг (kg)

Високоякісна **кондитерська глазур** зі смаком та кольором молочного шоколаду у формі чіпсів d=10-20мм. Для покриття тортів, тістечок, печива, здоби, цукерок, сухофруктів, десертів; для створення шоколадних фігурок, декорів; для дражирування. Не потребує темперування.

High-quality **confectionery glaze** with milk chocolate flavor in the form of chips with d = 10-20mm. For topping cakes, pastry, biscuits, rich fermented goods, candies, dried fruit, desserts; for creating chocolate figures, decors; for dragee production. It does not need tempering.

Сатіна Зефір | Satina Zefir



12 кг (kg)

Високоякісна **темна кондитерська глазур** зі смаком чорного шоколаду у формі чіпсів d=10-12мм. Для покриття зефіру, пастило-мармеладних виробів (в т.ч. цукерок типу «пташине молоко»); для дражирування та створення шоколадних фігурок. Має характерну хрусткість. Не потребує темперування.

High-quality **dark confectionery glaze** with dark chocolate flavor in the form of chips with d = 10-12mm. For coating of zefir (marshmallow), pastille and fruit jelly goods (including candies like "ptichye moloko"); for production of dragee and creating chocolate figures. It has a typical crispy texture. It does not need tempering.

Скалдіс Білий | Scaldis White



10 кг (kg)

Високотехнологічна кондитерська **глазур білого кольору для глазурування** хлібобулочних та кондитерських виробів, а також **для виготовлення різноманітних декоративних елементів.**

High-tech **white confectionery glaze** for baking and confectionery goods **glazing**, as well as for the **production of various decorative elements.**

Скалдіс Темний | Scaldis Dark



5 кг (kg)

Високотехнологічна **темна кондитерська глазур для виготовлення різноманітних декоративних елементів**, а також **для глазурування** хлібобулочних та кондитерських виробів.

High-tech **dark confectionery glaze for creation of various decorative elements**, as well as for the **glazing** of bakery and confectionery goods.

Шоколад

| Chocolate

Натуральний шоколад у дропсах – найпопулярніший та найулюбленіший інгредієнт для приготування десертів. Обравши **Тринідад** для своїх виробів, ви зможете пропонувати клієнтам **вишукані високоякісні** вироби за прийнятною ціною. Тринідад від Zeelandia Ukraine – це **український шоколад**, який можна використовувати для приготування цукерок, різноманітних тістечок, кремів, тортів та найніжніших ганашів. Також рекомендуємо використовувати **професійний шоколад** в якості покриття та декорів, здоби та інших кондитерських виробів. **Тринідад – шоколадна історія, народжена в Україні.**

Real chocolate in drops is the most popular and favorite ingredient for making desserts. By choosing **Trinidad** for your products, you will be able to offer customers **exquisite high-quality products** at an affordable price. Trinidad by Zeelandia Ukraine is **Ukrainian chocolate** that can be used to make sweets, colorful cakes, creams, cakes and the most delicate ganaches. We also recommend using **chocolate for professionals** as a coating and decors, muffins and other confectionery. **Trinidad is a chocolate story born in Ukraine.**

1900
2025
125
YEARS





Тринідад Дарк | Trinidad Dark

Натуральний чорний шоколад 58% в монетах d=10-15 мм. Ніжний смак справжнього шоколаду з яскраво вираженими нотами какао та натуральної ванілі. Для глазурування тортів, тістечок, рулетів, листових, булочних виробів та пончиків; для виготовлення кексів, бісквітів, цукерок, декорів; для приготування різноманітних кремів, начинок.

Natural dark chocolate 58% in coins d=10-15 mm. Delicate taste of real chocolate with pronounced notes of cocoa and natural vanilla. For glazing cakes, pastries, rolls, puff pastry, bakery products and donuts; for making muffins, biscuits, candies, decorations; for preparing various creams, fillings.



12 кг (kg)

Тринідад Екстра Дарк | Trinidad Extra Dark



Натуральний екстра чорний шоколад 73% в монетах (d=10-15 мм). Вишуканий смак смаженого какао в гармонійному поєднанні з міцною гіркотою для оцінювачів інтенсивного яскравого шоколадного смаку. Для глазурування тортів, тістечок, рулетів, листових, булочних виробів та пончиків; для виготовлення кексів, бісквітів, цукерок, декорів; для приготування різноманітних кремів, начинок.

Natural extra dark chocolate 73% in coins (d=10-15 mm). Exquisite taste of roasted cocoa in harmonious combination with a subtle bitterness for connoisseurs of intense, bright chocolate flavor. For glazing cakes, pastries, rolls, puff pastry, bakery products and donuts; for making muffins, biscuits, candies, decorations; for preparing various creams, fillings.



12 кг (kg)

Тринідад Мілк | Trinidad Milk



12 кг (kg)

Натуральний молочний шоколад 36% в монетах (d=10-15 мм). Натуральний шоколад з досконалим поєднанням смаку обсмажених какао-бобів та молока. Для глазурування тортів, тістечок, рулетів, листкових, булочних виробів та пончиків; для виготовлення кексів, бісквітів, цукерок, декорів; для приготування різноманітних кремів, начинок.

Natural milk chocolate 36% in coins (d=10-15 mm). Natural chocolate with a perfect combination of roasted cocoa bean and milk flavors. For glazing cakes, pastries, rolls, puff pastry, bakery products, and donuts; for making muffins, biscuits, candies, decorations; for preparing various creams and fillings.

Тринідад Вайт | Trinidad White



12 кг (kg)

Натуральний білий шоколад 30% в монетах (d=10-15 мм). Високоякісний білий шоколад з насиченим смаком незбираного молока та солодкуватим присмаком. Для глазурування тортів, тістечок, рулетів, листкових, булочних виробів та пончиків; для виготовлення кексів, бісквітів, цукерок, декорів; для приготування різноманітних кремів, начинок.

Natural white chocolate 30% in coins (d=10-15 mm). High-quality white chocolate with a rich whole milk flavor and a sweet aftertaste. Ideal for glazing cakes, pastries, rolls, puff pastries, bakery products, and donuts; for making muffins, biscuits, candies, and decorations; and for preparing various creams and fillings.

Тринідад Дарк без Цукру | Trinidad Dark Sugar Free



12 кг (kg)

Натуральний чорний шоколад, з вмістом какао продуктів **71%. БЕЗ ЦУКРУ**, в монетах d=10-15 мм. Містить харчові волокна.

Natural dark chocolate with 71% cocoa content. **SUGAR-FREE**, in coins d=10-15 mm. Contains dietary fiber.

Тринідад Мілк без Доданого Цукру | Trinidad Milk NSA



Натуральний молочний шоколад, з вмістом какао продуктів **40% БЕЗ доданого ЦУКРУ** в монетах d=10-15 мм. Містить харчові волокна.

Natural milk chocolate, with **40%** cocoa solids, **NO added SUGAR**, in coins d=10-15 mm. Contains dietary fiber.



12 кг (kg)



Гелі гарячого приготування

| Hot jellies

Високоякісні **гелі для захисту фруктів** і надання їм сяючого вигляду з природним кольором. Гель підтримує смак фруктів і надає вашим кондитерським виробам чудовий свіжий вигляд.

High quality **glazing jellies for protecting the fruits** and giving it a glossary appearance with a natural colour. The jellies support the taste of the fruit and give your pastry products a superb fresh look.

Ельдорадо Паудер Ньютрал | Eldorado Powder Neutral

Суміш для приготування **гарячим методом нейтрального гелю** для глазурування.

Mix for neutral gel preparation **with hot method** for glazing.



250-300 г / 1 л (g/l)

води
of water



15 кг (kg)



Міралюкс Маракуя | Miralux Maracuja



Готове дзеркальне гелеве покриття з пюре маракуї для покриття кондитерських виробів: тортів, тістечок, десертів тощо.

Ready-to-use mirror glaze with passion fruit puree for coating confectionery: cakes, pastries, desserts, etc.



12 кг (kg)

Палетта зі смаком Абрикосу | Paletta Apricot



Гель для приготування гарячим методом для покриття кондитерських виробів та фруктів **зі смаком та ароматом абрикосу.**

Gel for hot-method preparation of coating for confectionery goods and fruit **with apricot flavor and aroma.**



1000/400-1000 г (g)

води
of water



6 кг (kg)

Палетта Нейтральна | Paletta Neutral



Гель нейтральний для приготування гарячим методом для покриття кондитерських та хлібобулочних виробів, фруктів.

Neutral gel for hot application, used for coating confectionery, bakery products, and fruits.



1000/250-1000 г (g)

води
water



6 кг (kg)



Гелі холодного приготування

| Cold jellies

Декор-гель: шоколадний, карамельний, білий, прозорий чи більш екзотичний з пюре маракуї – щоб **торти** та **тістечка** мали сучасний зовнішній вигляд.

Decor gel: chocolate, caramel, white, transparent or more exotic with passion fruit puree - to make **cakes** and **pastries** modern attractive look.



Zeelandia



Мірор Білий | Mirror White

Декор-гель для покриття кондитерських та здобних хлібобулочних виробів.

Decor gel for coating of confectionery and rich fermented baked goods.



6 кг (kg)

Мірор зі смаком Карамелі | Mirror Caramel



Декор-гель для покриття кондитерських та здобних хлібобулочних виробів.

Decor gel for coating of confectionery and rich fermented baked goods.



6 кг (kg)

Мірор Чоко | Mirror Chocolate



Декор-гель для покриття кондитерських та здобних хлібобулочних виробів.

Decor gel for coating of confectionery and rich fermented baked goods.



6 кг (kg)

Палетта Колд Джел | Paletta Coldjel



Прозорий декор-гель для захисту свіжих фруктів, для покриття та декорування кондитерських та хлібобулочних виробів «дзеркальна поверхня».

Transparent decor gel for protecting fresh fruit, for coating and decorating confectionery and bakery products, creating a «mirror glaze» finish.



6 кг (kg)



Цукрові покриття

| Sugar based coatings

Покриття на цукровій основі **для декорування** хліба, булочок, булочок, круасанів і кондитерських виробів.

Sugar based coatings **for décoration** of bread, rolls, buns, croissants and confectionary products.

1 9 0 0
2 0 2 5
1 2 5
Y E A R S



Фондант | Fondant

Високоякісна готова до використання **цукрова помадка білосніжного кольору** для глазурування кондитерських виробів та паски.

High quality ready-to-use **white-colored fondant** for glazing confectionery goods and Easter bread.



1000/50 г (g)
води
water



14 кг (kg)

Фондант Мікс | Fondant Mix



Суха суміш для приготування **цукрової помадки**.

Dry mix for fondant preparation.



100/15 г (g)
води
water



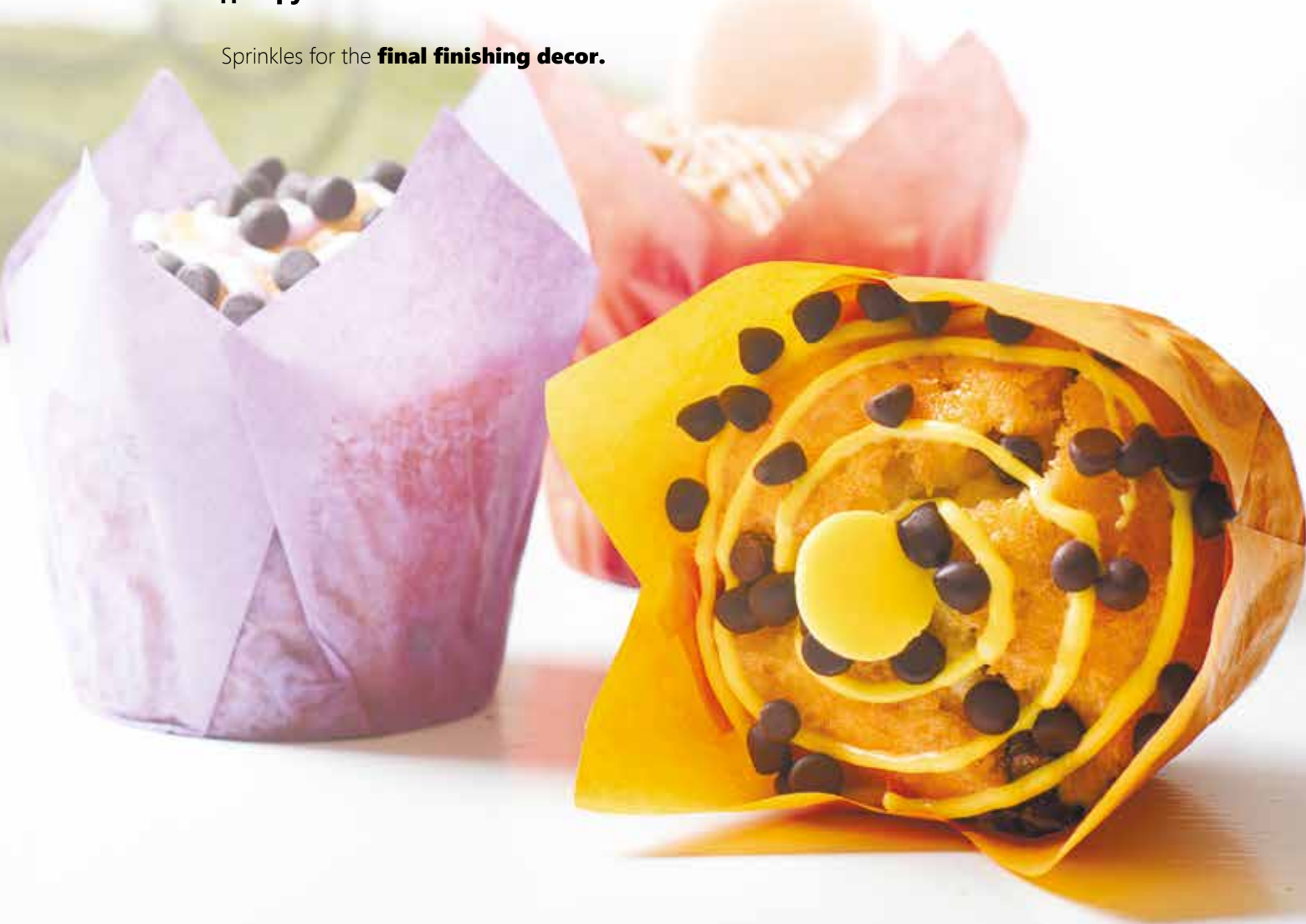
10 кг (kg)

Цукрові, шоколадні, фруктові та горіхові декори

| Sugar, chocolate, fruit and
nut decor

Посипки для **фінального завершеного
декору.**

Sprinkles for the **final finishing decor.**



Завитки Білі | Curles White

Декор з бельгійського шоколаду для кондитерських виробів.

Belgian chocolate decorations for confectionery products.

 **4 кг** (kg)



Завитки Молочні | Curles Milk



Декор з бельгійського шоколаду для кондитерських виробів.

Belgian chocolate decorations for confectionery products.

 **4 кг** (kg)

Завитки Темні | Curles Dark



Декор з бельгійського шоколаду для кондитерських виробів.

Belgian chocolate decorations for confectionery products.



4 кг (kg)

Монблан | Mont Blanc



Цукрова пудра для декорації, що **не поглинає вологу** та **не тане**, створюючи **ефект «снігу на воді»**.

Decoration sugar for topping, **non-hygroscopic** and **does not dissolve**, creating **the effect "snow on the water"**.



12,5 кг (kg)

Шарлі Декo Браун | Sharli Deco Brown



Дропси (d=4-5 мм) з високоякісної кондитерської глазури зі смаком та кольором **молочного шоколаду**. Для декорування та додавання в середину мафінів, печива, кексів, тортів, тістечок, десертів та хлібобулочних виробів.

Drops (d=4-5 mm) are made of high-quality confectionery coating with **milk chocolate** taste and colour. Applied for decoration and fillings in muffins, biscuits, cupcakes, cream cakes, mini gateau, desserts and bakery.



15 кг (kg)

Шарлі Декo Дарк | Sharli Deco Dark



Дропси (d=4-5 мм) з високоякісної кондитерської глазури зі смаком та кольором **чорного шоколаду**. Для декорування та додавання в середину мафінів, печива, кексів, тортів, тістечок, десертів та хлібобулочних виробів.

Drops (d=4-5 mm) are made of high-quality confectionery coating with **dark chocolate** taste and colour. Applied for decoration and fillings in muffins, biscuits, cupcakes, cream cakes, mini gateau, desserts and bakery.



15 кг (kg)

keep **exploring.**

ДП «Зееландія»

T +38 044 592 28 83,
+38 044 592 28 84

E info@zeelandia.ua

W zeelandia.ua

f [/zeelandiaukraine](#)

@ [/zeelandiaukraine](#)

1 9 0 0
2 0 2 5
1 2 5
Y E A R S

125

